1000 CLEAN

SHAMPOOING CARROSSERIES CONCENTRE ANTISTATIQUE

CONTACT ALIMENTAIRE

pH 13.3 (produit pur)

▶Antistatique, idéal pour enlever le film routier.

▶Redonne aux surfaces leur brillant et leur aspect d'origine.

▶Formulation exempte de phosphate, de soude et de potasse.

▶Peu moussant et s'élimine aisément au rinçage sans action manuelle.

LIEUX D'UTILISATION

1000 CLEAN est un produit actif sur les carrosseries pour le nettoyage des souillures consécutives aux pollutions industrielles urbaines, et au trafic routier. Il est utilisé pour le nettoyage des véhicules destinés aux transports des produits de l'industrie agro-alimentaire tels que : vins, jus de fruits, viandes etc....
Peut également être utilisé pour le nettoyage des châssis, moteurs, ainsi que les bâches (PVC et Coton).

MODE D'EMPLOI

Dans le cas de surfaces préalablement exposées au soleil, il est conseillé de mouiller le support avant la pulvérisation de 1000 CLEAN.

1000 CLEAN s'utilise au pulvérisateur manuel à pression préalable, au nettoyeur haute pression, au canon à mousse ou en portique de lavage sur des peintures saines.

Sur les carrosseries :
1000 CLEAN doit être dilué à la concentration de 3 à 5 % suivant l'encrassement des supports.
En portique de lavage:
1000 CLEAN doit être dilué dans l'eau à la concentration de 2 à 3 % en sortie de buse.
Faire un aller-retour des rouleaux pour rinçage.
Pour les nettoyeurs haute pression, se référer à la notice d'utilisation pour que la solution en sortie de lance ne soit pas supérieure à 5 %.
Pour tout autre support moins sensible comme les pièces métalliques grasses (en mécanique ou pour les jantes par exemple) :
1000 CLEAN doit être dilué à la concentration de 30 %.

NOTA : Dans tous les cas, après avoir agité le mélange, pulvériser du bas vers le haut, laisser agir quelques instants, en prenant soin de rincer à haute pression la surface traitée avant séchage.
Contact alimentaire : Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires (Pour cette utilisation, rinçage obligatoire).

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : liquide limpide.
pH pur : 13,3 ± 0,2.
pH à 10 % :12,5 ± 0,2

CONDITIONS D'EMPLOI

Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage ou la FDS.

Nous ne saurions être responsables pour toutes applications du produit autres que celles exprimées dans cette notice.

FT1020005728005/1020005728030/1020005728060/1020005728021-0615

Vous souhaitez une démonstration : contactez votre commercial ou appelez-nous au 02.32.96.93.93	Nos fiches de données de sécurité sont disponibles 24h/24 sur Internet à l'adresse : **www.quickfds.com**	**www.purodor-marosam.com**

Purodor – Marosam - ZI – Route de Bourgtheroulde - 27670 BOSC ROGER EN ROUMOIS - Tél : 02 32 96 93 93 - Fax : 02 35 78 58 02